ADVERTENCIAS AMBIENTALES

Embalaje por basura

No echar el embalaje del vuestro aparato en el barrido, sino seleccionarlos varios materiales (por ejemplo lámina, cartón, poliestiro) segundo les prescripción del lugar para el desembalse de basura.

PRESERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Embalagens a eliminar

Nunca deite as embalagens do seu aparelho no lixo sem seleccionaros respectivos contentores conforme os materiais (ex. madeira, cartão, plásticos, etc.)

* Este aparelho deve ser exclusivamente utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja para cozinhar

AVVERTENZE AMBIENTALI

Imballaggio rifiuti

Non gettate l'imballaggio del vostro apparecchio nella spazzatura bensì selezionatei vari materiali (ad es. lamina, cartone, polistirolo) secondo le prescrizioni locali per lo smaltimenti rifiuti.

- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, come "apparecchio di cottura".

AVERTISSEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Emballage à éliminer

Ne pas jeter l'emballage de vôtre appareil aux ordures mais sélectionnez les différents matériaux (par ex. tôle, carton, polystyrène) selon les prescriptions locales pour l'élimination des déchets.

- Cet appareil devra être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, en tant qu' appareil de cuisson".

ENVIRONMENTAL NOTES

Disposal of packaging materials

Do not dispose of packaging materials with normal household waste. These material sare recyclable and should be sorted (e.g. cardboard, plastic sheeting, poly styrene) and disposed of in accordance with local regulations.

- The only proper use of this appliance is that for which it was expressly designed, as a "cooking appliance".

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsabfall

Geben Sie das Verpackungsmaterial Ihres Geräte s nicht in den normalen Hausmüll, sondern trennen Sie die verschiedenen Materialen (z.B.: Folie, Pappe, Polystyrol) gemäß den örtlichen Vorschriften zur Abfallbeseitigung.

- Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für welchen es konzipiert wurde, nämlich als "Kochgerät".

Total Chlorine free

ES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PT

MANUAL DE INSTRUÇÕES

IT

LIBRETTO ISTRUZIONI

FR

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

GB

INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR EINBAUÖFEN

grid, oven shelf carriers) and the oven door also, can be removed for easier washing, to be done with a mild detergent solution. The slots in the front of the appliance for the passage of the air must carefully kept un-obtructed for an efficient cooling of the unit.

Oven door removal and refitting
Open fully the oven door and hook the ring A to the upper bar of the door hinge as shown in the fig. 6. Once hinge locked, grip both sides of the door, near the hinges, then lift and remove as in the fig. 7. After cleaning refit the oven door inversely proceeding in similar way. Make sure the lower bars of the hinges correctely placed in the proper slots and the rings A released from the upper bars before closing the door.

Inner glass removal and refitting
To remove unscrew the two clamps B and C as shown in the fig. 8. After cleaning refit the glass inversely proceeding in similar way: DO NOT TIGHTEN THE SCREW B, because the glass need to expand when you will use your oven.

Shelf runner removal and refitting
To unhook the runner apply pressure downwards on the highest bar pulling it to the inside of the oven. After cleaning replace it in a similar manner resting first the lowest bar in the proper supports and, with a downwards pressure on the highest bar, push the runner to the side of the oven.

Oven bulb replacement
Switch off your oven and isolate the power. When the oven is cool, reach the light glass cover and unscrew it as shown in fig. 10. Replace the bulb with a new one with the same specifications and screw the cover back until is hand tight. Bulb replacement is not covered by your Guarantee.

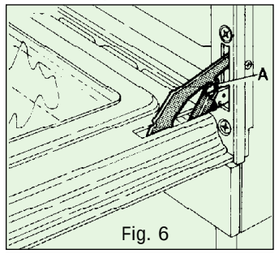


Fig. 6

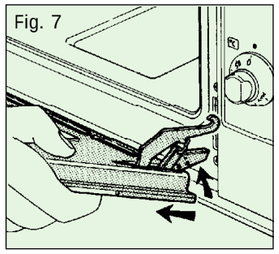


Fig. 7

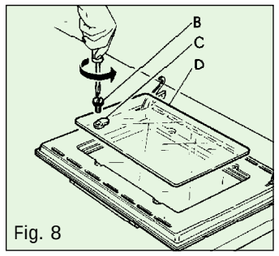


Fig. 8

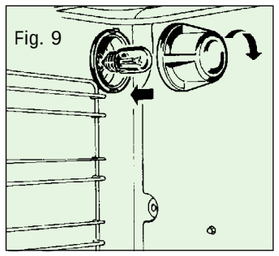


Fig. 9

Servicing information

Before calling the service be sure you know how to operate your oven: it may help you in explaining the malfunction to the serviceman and check that there is not a power cut (with the fuse still working). When you call for service or order parts do not forget to give:
- model of your oven
- serial number
- colour (when in enamelled version)
- part name or/and description of the problem
- your full name, address, home phone number, (or/and business phone number if appropriate).

Instructions to the installer

The appliance must be installed by a qualified techician accordingly with the instructions of this booklet and with the installation requirements and regulations in force in the user's Country.
The oven must be installed in a housing which has been built to withstand a temperature of 120 ° C in accordance with EEC REGS.
The manufacturer declines any responsa-bility for faults arising from incorrect installation or/and connection or/and inadequate ventilation.

Electrical connection
The installer will be responsable for complying with the safety regulations of the user's Country.

Warning:
This appliance MUST be earthed.
The connection must be made directly to the mains supply by installing between the supply mains and the appliance a double pole switch having minimum 3 mm distance between the poles suitable for the power input and complying with the regulation in force.
This appliance must not be connected integrally with any appliance on the same sub-circuit.
Be sure that:
- earth wire is not interrupted by the switch.
- easy access to the switch is ensured once the appliance is installed
- the supply cable not comes in contact with any component the temperature of which exceed 75 °C and with sufficient length for allowing any subsequent removal of the unit.
- once connected the appliance is working correctely.

Preparation on the cabinet
No specific openings are necessary for ventilation in the cabinet because this appliance is equipped with a cooling fan drawing air across the slots in the top and bottom of the unit.
It is enough to respect the dimensions of the housing as in the fig. 11 and 12.

Important
The housing should not be free standing, but secured to the wall or/and adjacent fittings and housing, do not lift it by the door handle. Do not force the oven into the housing using the open door as a lev and never exercise excessive pressure on the open door. The oven should be secured to the housing by nº 4 fitting screws in holes of the frame as shown in fig. 10.

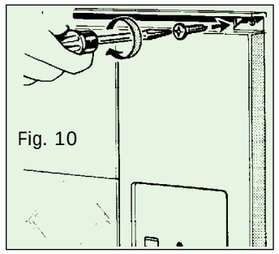
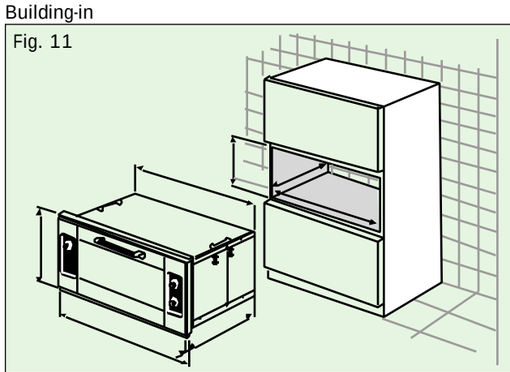


Fig. 10

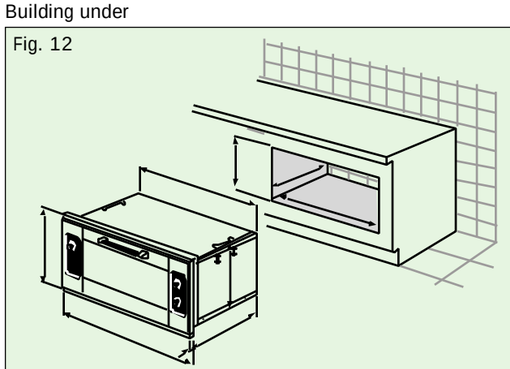
Building-in

Fig. 11



Building under

Fig. 12



Instrucciones para el instalador

Las siguientes instrucciones está dirigidas al instalador calificado a fin de que cumpla las operaciones de instalación regulación y mantenimiento de manera correcta y de acuerdo con las leyes y normas vigentes.
Cualquier intervención se debe efectuar con el aparato desenchufado, en caso contrario es necesario actuar con la máxima prudencia.

Conexión eléctrica
Antes de efectuar la conexión asegurarse de que: Los interruptores automáticos y las instalación doméstica pueden soportar la potencia del aparato (ver la tarjeta de identificación); **La instalación de alimentación esté provista de eficaces conexiones de tierra según las normas vigentes.** El interruptor omnipolar usado para la conexión se pueda alcanzar fácilmente cuando el aparato esté instalado. En la conexión directa a la red es necesario interponer entre el aparato y la red un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, con dimensiones correspondientes a la potencia y a las normas vigentes.
El cable de tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido en el interruptor. El cable de base de color marrón (que proviene del borne "L" de la caja de bornes interna del horno) debe estar **siempre** conectado a la base de la red de alimentación. En cualquier caso el cable de alimentación debe estar colocado de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a 75°C. Después de la conexión probar los elementos calefactores haciendo funcionar el horno durante aproximadamente 3 minutos.

El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que no se respeten las normas de seguridad.

El empotramiento en los muebles modulares
Para lograr el buen funcionamiento del aparato colocado en un mueble modular es necesario, que éste posea las características adecuadas y que se tengan en cuenta las dimensiones del horno, del hueco y las instrucciones para la colocación y la puesta a punto. Conforme a las normas de seguridad, la protección contra posibles contactos con las partes eléctricas debe ser asegurada mediante una correcta operación de empotramiento de aparato. Todas las partes que aseguran la protección incluso un posible panel de cubierta (por ejemplo si un aparato esta situado en el primer o en el último módulo), deben fijarse de modo que no puedan extraerse sin la ayuda de herramientas adecuadas.
Instintimos en el hecho de que en los módulos las capas de materiales plásticos en la madera deben tratarse con pegamento resistente a temperaturas de 120°C. Materiales plásticos o pegamentos no resistentes a esta temperatura son la causa de deformaciones y despegados.

Colocación
Introducir el aparato en el heuco; fijar el horno en el mueble con cuarto tornillos que se adaptan perfectamente en los orificios realizados en el marco perimetral. En el caso que se efectué también la colocación de una encimera dotada de plancha eléctrica, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deberán realizar independientemente, bien por razones eléctricas bien para facilitar la extracción del horno. Los posibles alargos deberán realizarse con cables que estén en condiciones de soportar la potencia prevista.

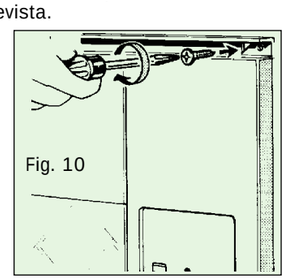


Fig. 10

Fig. 11

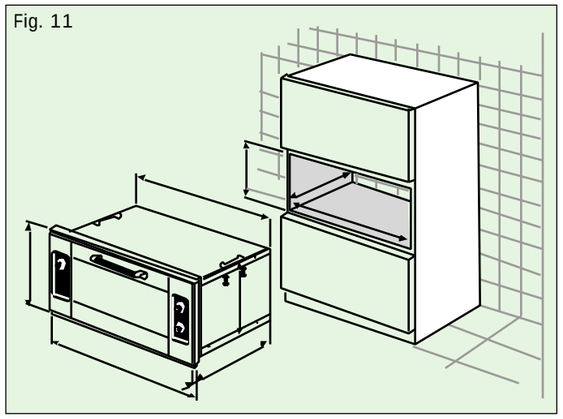
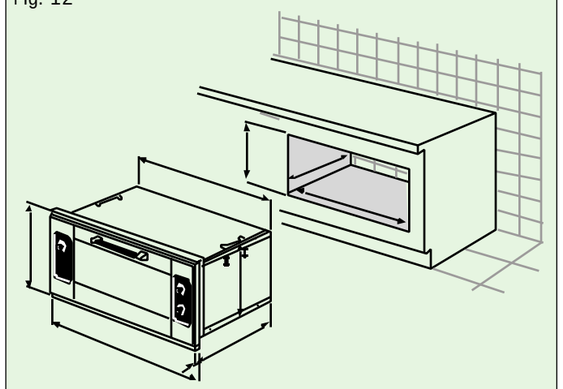


Fig. 12



Asistencia técnica y recambios
Este aparato, antes de salir de la fábrica ha sido controlado y probado por personal especializado para conseguir los mejores, resultados y rendimientos en su fabricación.
Cada reparación o ajuste que fuera necesario debe realizarse con el máximo cuidado por lo que se recomienda dirigirse al Servicio de Asistencia Técnica Oficial, especificando la anomalia que tiene y el aparato.

Importante!
El fabricante se reserva el derecho, en todo momento, de hacer las variaciones y los cambios aconsejados por exigencias constructivas y comerciales, declina toda responsabilidad por posibles incorrecciones en el presente manual, debido a errores de imprenta o de transcripción.
El fabricante hace responsable de desperfectos y daños a personas o cosas, debido al cumplimiento de las indicaciones e instrucciones contenidas en el presente manual.

Prezada Senhora,
agradecemos muito para ter comprado um dos nossos productos.
Os nossos fogões são caracterizados por um desenho simples e racional. Estes são construidos no respeito absoluto das normas em vigor para um bom funcionamento e a máxima segurança de uso.
Rogamo-Lhe portanto de ler com atenção este manual onde poderá encontrar todos os conselhos que Lhe permiterão de obter resultados excelentes já a partir da primeira utilização.

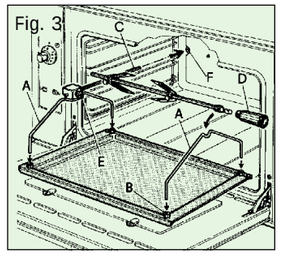
Importante
Este novo aparelho é fácil de usar. No entanto, a fim de se poder obter os melhores resultados, torna-se importante ler atentamente este manual e seguir todas as instruções, antes de fazê-lo funcionar pela primeira vez. O manual contém as indicações correctas referentes à instalação, ao uso e à manutenção do forno, para além de proporcionar conselhos úteis.

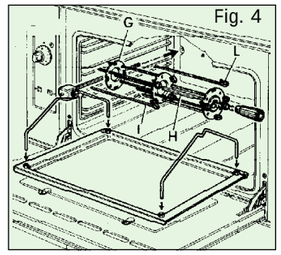
A garantia
O seu novo aparelho possui uma garantia.
A certidão de garantia entrega-se juntamente com o aparelho. Tanto o modelo como o código aparecem no cartão que identifica o aparelho (Placa de características).
Conserve a certidão de garantia e, no caso de necessidade, apresente-a ao pessoal do Serviço de Assistência Técnica, junto com o recibo ou com a factura.
Se não se respeitar este procedimento, o pessoal técnico será obrigado a cobrar qualquer possível reparação.

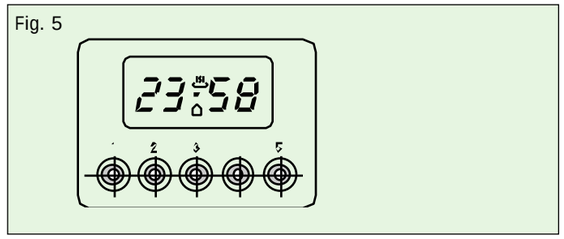
Advertência - Fornos encastrados

É muito importante que este manual de instruções se conserve perto do aparelho, para poder efectuar qualquer possível consulta. No caso de o aparelho ser vendido ou transferido para outra pessoa, há que entregar-lhe também o manual, de maneira tal que o novo utente possa pôr-se ao corrente do funcionamento do aparelho e das advertências relativas ao mesmo. Estas advertências foram redigidas para a sua própria segurança e para a segurança alheia. Pedimos-lhe, portanto, que as leia atentamente, antes de instalar e de utilizar o aparelho.

Este aparelho foi projectado para ser utilizado por pessoas adultas. **Portanto, há que vigiar que as crianças não se aproximem dele com a intenção de brincarem.**
Qualquer mudança que sefa necessária realizar na instalação eléctrica doméstica, a fim de poder instalar o aparelho, deverá ser efectuada por pessoal especializado. Para possíveis intervenções, dirigir-se ao Centro de Assistência Técnica Oficial. Este colocar-lhe-á peças sobressalentes originais com os preços e a garantia. Torna-se perigoso modificar ou tentar modificar as características deste aparelho. Introduzir sempre a bandeja quando se utilizar o grill ou quando se assar a carne na grelha. Verter um pouco de água na bandeja, a fim de evitar que as gorduras se queimem e que produzam maus cheiros. Utilizar sempre uma protecção (luvas) para retirar as peças do forno. Os fornos permanecem quentes durante bastante tempo, depois da sua utilização. Não deixar que as crinças toquem nas superficies e que estejam perto do aparelho enquanto este eviter em funcionamento ou até que ele tenha arrefecido completamente. Prestar atençao quando se utilizarem productos de limpeza em spray.
Não pulverizar nunca o filtro (naqueles aparelhos que estiverem providos dele), as resistências e o bolbo do termóstato.
Assegure-se de que os comandos se encontrem na posição de "0" (fechado), quando o aparelho não estiver em funcionamento. Por razões de higiene e de segurança, este aparelho deve permanecer sempre limpo (ver as instruções).
Este aparelho foi concebido para a cocção de comestíveis e não deve se utilizado para outros fins.
Não revestir jamais as paredes do forno com folhas de alumínio e, sobretudo, a sua parte inferior.
Antes de realizar a manutenção ou a limpeza, deve desligar o aparelho e deixá-lo arrefecer. Assegure-se de que as grelhas do forno estão correctamente colocadas.
No caso de avarias, abstenha-se de intervir. As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem provocar danos. Contactar o Centro de Assistência Técnica Oficial mais próximo.







USING THE ROTISSERIE (see fig. 3 and 4)
Insert the supports "A" of the spit in to the proper holes "B" at the corners of the pan taking care that the support with the rod "C" must be placed on the left side of the pan. Screw handle "D" in to the spit and run the meat through (balancing it properly to avoid unnecessary strain on the motor) and grip it securely with the forks. Insert the spit into the hole "E" on the left support; remove the handle "D" and slide the pan on the first runner from the bottom. Check always that the spit end is properly inserted in the hole "E" and the rod "C" also, is properly inserted in the driving tip of the motor "F". We suggest for a better connection to turn the rod "C" a little bit when inserting into the hole "F". Switch on the turnspit turning the selector knob to the symbol . For rotisserie turn the thermostat knob fig. 2 to the max. The rotisserie is also equiped with 8 small spits "I" and 3 disks "G" to be inserted as above mentioned into the spit "H" of the fig. 4. Insert the small spit in the proper slot of the disk turning the eyelet with a 90° rotation for a good locking: for removing it operate with backwards procedures.

Defrost
Turn the function knob (fig. 8) to the symbol and the thermostat knob (fig. 2) to the OFF position. Air at room temperature is forced by the fan around the food for fast defrosting.
Remember to place the food on a tray, to collect the liquid from defrosting and to remove the packaging from defrosted foods before cooking.

Symbols window
The window shows the selected temperature marked in °C or the symbol of the function corresponding to the selected position of the knob.

Thermostat indicator lamp
This light is on when you turn the thermostat knob and switches off when the oven reaches the selected temperature and will cycle on and off during the cooking in line with the oven temperature.

Oven lamp
This light is always on with every selected function by the function knob (fig. 1). When needing the inside lighted up without any heating element switched on turn the selector knob to the symbol .

«LED» PROGRAMMER (Fig.5)
Features
24 hours clock with automatic programme and minutes counter.

Functions
Cooking time, cooking end time, clock, minutes counter, times to be set up to 23 hours 59 minutes. Manual selection.

Display
4-figures, 7-segments diplay for cooking times and time of day.
Display for identification of timer conditions:
Automatic setting = A
Time and manual use = saucepan symbol
Minutes counter = bell symbol

Setting
After pressing a function button the time required can be set with the +/- buttons. The counting up and counting down speed increases when the buttons are held down. If a function button is just briefly touched and released, the selected function is displayed for 5 seconds. Within this time setting may be commenced. Five seconds after releasing the function button or after setting is completed, the display reverts to time of day. When a programme has been set, it starts immediately. Selection of a function is accompanied by a sound signal.

Setting the time
Press the cooking time and the end time simultaneously, and set the time with +/- buttons. This deletes any previously set programme. The contacts are switched off.

Manual use
By pressing simultaneously 2 and 3 buttons (the automatic symbol will be erased), the saucepan symbol lights up.
This deletes any previously set programme

Semi-automatic use with cooking time setting
Press the cooking time button and set the desired time with +/.
The saucepan and A symbol appear. The relay switches on immediately. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the saucepan symbol switch off.
The sound signal rings and the A symbol flashes.

Semi-manual use with end time setting
Press the end time button and set the desired time with +/-.
The saucepan and A symbol light up. The relay switches on. When the cooking end time corresponds to the time of day, the relay and the saucepan symbol switch off. The sound signal rings and the A flashes.

Fully automatic use
Press the cooking time button and select the length of the cooking time with +/-. The A symbol appears. The relay switches on and the saucepan symbol appears. By setting the cooking end function, the next cooking end time appears. Set the cooking end time with +/-. The saucepan symbol appears again when the time of day corresponds to the cooking start time. When the automatic programme is over, the A symbol flashes. The sound signal rings, the saucepan symbol and the relay switch off.

Minutes counter
Press the minutes counter button and set the cooking time with +/- button. The bell symbol lights up when the minutes counter is operating. When the set time is up, the sound signal rings.

Sound signal
The sound signal (0.5 Hz) rings at the end of a programme or of the minutes counter function and it lasts for 7 minutes.
To stop it, push any one of the functions buttons.

Start programme and check
The programme starts after the required time has been set. The programme can be checked at any time by pressing the corresponding button.

Setting error
A setting error is made if the time of day on the clock falls within the cooking start and end times. When an error occurr, the sound signal rings and the A symbol flashes. To correct the setting error, change the cooking time and cooking end time.

Cancelling a setting
To cancel a setting, press the manual function.
A set programme will automatically cancel on completion.

CABINET COOLING WITH FAN
Once the food has been cooked, in order to cool the outside parts of the oven and the cabinet parts in contact, place thermostat knob (fig. 2) on letter "V". In this way the tangential fan is operated. This fan pushes the warm air situated inside the cabinet on the outside, and it allows the cabinet to cool down. After several minutes, adjust the above mentioned knob to "**O**" in order to switch off the fan.

CLEANING AND MAINTENANCE
Cleaning should be carried out when the appliance is COOL AND SWITCHED OFF AT THE MAINS SUPPLY. Always clean off spillage as quickly as possible to prevent burning on which will make removal more difficult. Wash with a clean cloth soaked in hot soapy water, rinse and dry with a soft cloth. DO NOT USE ABRASIVES, CAUSTIC PASTES OR SPRAYS, COARSE CLEANING PADS OR POWDERS. DO NOT USE EXCESSIVE WATER WHEN CLEANING YOUR OVEN IN ORDER TO AVOID WATER PASSING THROUGH CLEFTS INTO THE BACK OF CONTROLS PANEL OR OF THE UNIT. The oven accessories (shelve,

and steam against your face. Preheating time will be very short (15 minutes are sufficient also for very sensitive items such as soufflés or whisked sponges) and the more commun foods may be cooked from a “cold start”.

Cooking time tables
This MULTIFUNCTION oven is engineered to offer you the best cooking way for the most common international foods. The following Cooking Guides give the recommended shelf position (counted from the bottom), thermostat setting and approximate cooking times for a range of baked items. Cooking results are a matter of personal preference and may easily be adjusted to follow individual requirements by slight changes to the temperature or/and cooking time.

Cooking time table for forced convection baking

Food	Thermostat setting °C	Cooking time	
Small cakes (12 on tray)	175	15-20 mins.	
Victoria sandwich (2x7"/180 mm)	170	20-30 mins.	
Swiss roll or wisked sponge	180	15-20 mins.	
Fruit cake (8"/205 mm)	135	1 1/2 - 2 1/2 hours	
Scones	210	8-15 mins.	
Meringues	80	1 1/2 - 2 1/2 hours	
Shortcrust Pastry	190	20-40 mins.	depending
Puff or flaky Pastry	200	15-30 mins.	upon
Choux Pastry	200	20-30 mins.	dish
Biscuits	170/180	10-20 mins.	depending upon type
Bread	200/220	25-35 mins.	
Milk pudding	150	1 1/2-2 hours	
Pizza	250	20 mins.	
Lasagne	165	60 mins.	
Oven noodles	150	80 mins.	
BEEF on bone	230 rare & crusty	9 mins. per 1lb (500 g) plus 9 mins.	
BEEF on bone	190 (rare)	15 mins. per 1lb (500 g) plus 8 mins.	
	190 (medium)	20 mins. per 1lb (500 g) plus 10 mins.	
	160 (well done)	25 mins. per 1lb (500 g) plus 8 mins.	
Boned and rolled	190 (rare)	20 mins. per 1lb (500 g) plus 10 mins.	
	190 (medium)	25 mins. per 1lb (500 g) plus 15 mins.	
	160 (well down)	30 mins. per 1lb (500 g) plus 8 mins.	
LAMB on bone	190	20 mins. per 1lb (500 g) plus 10 mins.	
	155	27 mins. per 1lb (500 g) plus 14 mins.	
boned and rolled	190	25 mins. per 1lb (500 g) plus 14 mins.	
	155	25 mins. per 1lb (500 g) plus 14 mins.	
PORK on bone	200	25 mins. per 1lb (500 g) plus 25 mins.	
boned and rolled	160	30-35 mins. per 1lb (500 g) plus 18 mins.	
VEAL on bone	200	25 mins. per 1lb (500 g) plus 14 mins.	
boned and rolled	200	30 mins. per 1lb (500 g) plus 14 mins.	
CHICKEN	200	20 mins. per 1lb (500 g) plus 10 mins.	
	155	25 mins. per 1lb (500 g) plus 13 mins.	
TURKEY	200	18 mins. per 1lb (500 g) plus 23 mins.	
	155	23 mins. per 1lb (500 g)	
DUCK	200	18 mins. per 1lb (500 g)	
	155	23 mins. per 1lb (500 g)	
GOOSE	180	18 mins. per 1lb (500 g) plus 20 mins.	

Cooking time table traditional baking

Food	Thermostat Setting °C	Shelf Pos. No From Bottom	Cooking time
Small cakes (12 on tray)	195	2-3	20-30 mins.
Victoria sandwich (2x7"/180 mm)	190	2-3	25-35 mins.
Swiss roll or wisked sponge	200	2-3	20-25 mins.
Fruit cake (8"/205 mm)	145	2	2-3 hours
Scones	250	2-3	10-20 mins.
Meringues	95	2	2-3 hours
Shortcrust Pastry	210	2-3	25-45 mins. depending
Puff or flaky Pastry	220	2	20-35 mins. upon
Choux Pastry	220	2-3	25-35 mins. dish
Biscuits	200/220	2-3	15-25 mins. depending upon type
Bread	250	2	30-40 mins.
Milk pudding	165	2	1 1/2-2 hours
Pizza	250	2-3	25 mins.
Lasagne	170	2-3	75 mins.
Oven noodles	160	2-3	75 mins.
BEEF on bone	250 rare & crusty	3	12 mins. per 500 g plus 12 mins.
BEEF on bone	220 (rare)	3	15 mins. per 500 g plus 15 mins.
	220 (medium)	3	20 mins. per 500 g plus 20 mins.
	180 (well done)	3	25 mins. per 500 g plus 25 mins.
LAMB on bone	220	3	20 mins. per 500 g plus 20 mins.
	170	3	27 mins. per 500 g plus 27 mins.
Boned and rolled	220	3	25 mins. per 500 g plus 25 mins.
	170	3	35 mins. per 500 g plus 20 mins.
PORK on bone	220	2-3	25 mins. per 500 g plus 25 mins.
boned and rolled	180	2-3	35 mins. per 500 g plus 35 mins.
VEAL on bone	220	2-3	25 mins. per 500 g plus 25 mins.
boned and rolled	220	2-3	30 mins. per 500 g plus 30 mins.
CHICKEN	220	2-3	20 mins. per 500 g plus 20 mins.
	170	2-3	25 mins. per 500 g plus 25 mins.
TURKEY	220	2-3	20 mins. per 500 g
	170	2-3	25 mins. per 500 g
DUCK	220	2-3	20 mins. per 500 g
	170	2-3	25 mins. per 500 g
GOOSE	220	2-3	20 mins. per 500 g plus 20 mins.

USING THE GRILL
Turn the function knob (fig. 1) to the symbol when you wish to grill without fan and to the symbol for fan assisted grilling. FOR GRILLING TURN THE THERMOSTAT KNOB (fig. 2) TO THE MAX. When switching on the grill the turnspit motor also will start at the same time. The fan assisted grill functions, corresponding to the symbol is suitable for wet or thick food because the action of the hot air will more uniformly cook, and the heat will enter into the food more gradually by reducing the radiation of the grill.

Warning
Always set the grill grid in the highest possible rack (but not too close to the heating element: fatty foods get smoke and may start a fire) place a pan in the lowest possible rack for collecting juice. If a grease fire should occur in a pan put out the flame placing a lid on the pan: NEVER THROW WATER ON A GREASE FIRE.

INDICE

Características técnicas ..... pág. 10
Instruções para o utente ..... pág. 10
Instalação ..... pág. 10
Descrição do painel de comandos ..... pág. 10
Funcionamento ..... pág. 10
Conselhos para a cocção tradicional ..... pág. 12
Tabelas de cocção ..... pág. 12
Manutenção ..... pág. 13
Instruções para o instalador ..... pág. 13
Ligação eléctrica ..... pág. 13
Encaixamento nos móveis modulares e colocação ..... pág. 13
Asistência técnica e peças sobressalentes ..... pág. 14

Características tecnícas

Dimensões: (exteriores)	Altura	cm	47,4
	Largura	cm	89,4
	Profundidade	cm	54,5
Dimensões do forno:	Altura	cm	32,5
	Largura	cm	56
	Profundidade	cm	39,1
	Volume	dm^3	71
Potência:	Resistência do turbo (convexão)	W	2500
	Resistência do grill	W	2800
	Resistencia do tecto + chão (sup. + inf.)	W	2700
	Motoventilador (turbo)	W	45
	Motoventilador de refrigeração	W	20
	Luz de iluminação di forno	W	15
Potência máxima total		W	2900
Tensão de alimentação (50 Hz)		V	230

Este aparelho está de acordo com a Directiva CEE nº:
– 73/23 CEE “Baixo tensao”
– 89/336 CEE “Perturbações electramagnéticas”
– 89/109 CEE “Materiais em contacto com os alimentos”

Instruções para o utente

Instalação
É importante que todas as operações referentes à instalação e à regulação sejam realizadas por pessoal qualificado, de acordo com as normas em vigência. As instruções específicas são descritas nos capítulos reservados para o instalador.
Antes de usar o aparelho há que retirar cuidadosamente a película especial que protege as peças de aço inoxidável ou de alumínio anodizado. O isolamento térmico do forno e os resíduos gordurosos da fabricação produzem, durante os primeiros minutos de funcionamento, fumo e cheiros desagradáveis.
Aconselhamos que, antes de usá-lo por primeira vez, se aqueça o forno vazio durante uns 45 minutos e à temperatura máxima.

Descrição

Painel de comandos
1. Comando do termóstato do forno.
2. Visor de comando.
3. Indicador luminoso do termóstato do forno.
4. Comando do selector (comutador) do forno.
5. Indicador luminoso de funcionamento do forno.
6. Comando do programador do final de cocção.

Forno eléctrico

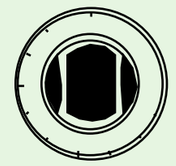
Comando do sector (fig. 1) e do termóstato (fig. 2).
Permitem seleccionar a temperatura adequada para as diversas exigências de cocção, actuando devidamente sobre os elementos aquecedores e regulando a temperatura no grau desejado.

Simbologia

- Acendimento da luz do forno.
- Resistência do tecto e do chão (sup. e inf.).
- Resistência do tecto do forno (superior).
- Resistência do chão do forno (inferior).
- Resistência do grill.
- Resistência do grill e do turbo.
- Resistência do tecto e chão + turbo.
- Turbo (convector).
- Descongelação.

Fig. 1

Fig. 2



Funcionamento

Cocção tradicional
Colocar o comando do selector em e o comando do termóstato na posição correspondente à temperatura desejada. Se se desejar um aquecimento diferenciado na parte superior e na parte inferior da comida, mudar o selector para a posição de (calor

superior) ou para posição de ▭ (calor inferior).
Se se desejar um aquecimento mais uniforme em todas as partes do forno, há que colocar o comando do selector em ⊡.

Cocção no grill + assador
Colocar o comando do selector em ⌸; colocar o comando do termóstato na posição correspondente à temperatura máxima. simultâneamente com o funcionamento do grill funciona o assador, o qual, além disso, permite a cocção de carnes.

Cocção no assador rotativo (fig. 3)
Introduzir os suportes "A" do assador nos orifícios "B" existentes nos lados de bandeja, (o suporte da haste "C" vai introduzido no lado esquerdo da bandeja); aparafusar a empunhadura "D" na haste do assador; introduzir no assador, e no sentido do seu comprimento, a carne a assar, agarrando-a por meio dos garfos reguláveis; introduzir a haste do assador no orifício "E" existente no lado esquerdo; retirar a empunhadura da haste do assador e colocar a bandeja na guia inferior. Antes de fechar a porta do forno, assegure-se de que a haste "C" se encontra correctamente introduzida no orifício "F" do assador. A fim de conseguir facilmente isto, é aconselhável mexer a haste do assador durante a operação de colocação. Accionar o assador , situado o comando do selector em ⌸. Para além dos garfos reguláveis, o assador possui 3 discos "G" que, devidamente colocados na haste "H", admitem até um máximo de 8 espetadas "I" (fig. 4). A extracção das espetadas do disco é conseguida por meio de uma simples rotação de 90º de peça "L", a qual, na prática, constitui o agarradoiro do assador (fig. 4).

Cocção no grill ventilador
Colocar o comando do selector na posição de ⊡; girar o comando do termóstato até à posição correspondente à temperatura desejada.

Cocção por convexão
Colocar o comando do selector na posição de ⊡; girar o comando do termóstato até à posição correspondente à temperatura desejada.

Descongelação
Girar o comando do selector até à posição de ❄ . Desta forma, acciona-se o ventilador que, mexendo o ar no interior do forno, favorece a descongelação dos alimentos congelados.
Tendo o comando do selector na posição de ❄, girar o comando do termóstato do forno (fig. 2) até à posição de **O**.

Visor de comando
Permite poder observar a posição escolhida por meio do comando; permanece iluminado em todas as posições de funcionamento.

Fig. 3

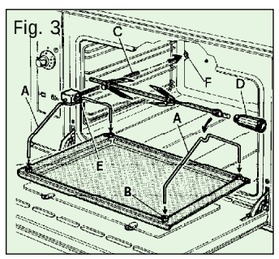


Fig. 4

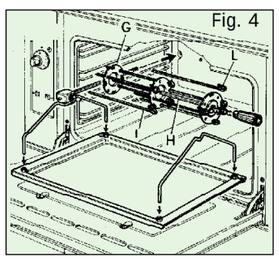
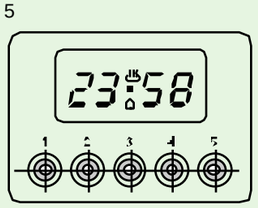


Fig. 5



Indicador luminoso do termóstato do forno
Apaga quando o forno alcança a temperatura escolhida e volta a acender em cada vez que o termóstato intervir para manter a mesma temperatura.

Luz de iluminação do forno
Durante o funcionamento do forno, a luz encontra–se sempre acesa; se se quiser utilizar a luz tendo o forno apagado, para as habituais operações de limpeza, há que colocar o comando do selector (fig. 1) em ☼.

RELÓGIO «LED» (Fig. 5)

Características
Relógio de 24 horas com programa automático e conta-minutos.

Funções
Tempo de cozedura, fim de cozedura, relógio, conta-minutos, possibilidade de programação do tempo até 23 horas e 59 minutos.

Selecção manual.
Mostradores 4 algarismos, 7 segmentos do mostrador para indicar a hora e os tempos de cozedura. Mostrador "diálogo" para identificar as condições do temporizador:
Programação automática = A
Tempo de cozedura e uso manual = símbolo da panela
Conta-minutos = símbolo da campainha

Programação
Depois de se ter pressionado o botão de funcionamento, é possível programar o tempo desejado com os botões +/-. A velocidade de contagem aumenta em função da pressão exercida no botão. Se o botão de funcionamento for pressionado e libertado, a função seleccionada será exibida no mostrador durante 5 segundos. É dentro deste período de tempo que se pode começar a programar. Cinco segundos após a libertação do botão de funcionamento ou da conclusão da programação, o mostrador indicará de novo o horário. Logo que se introduz um programa, entra imediatamente em função. A selecção de uma função é sempre acompanhada da emissão de um sinal acústico.

Introdução da hora
A hora deve ser seleccionada pressionando, simultaneamente, o botão do tempo de cozedura e o da hora de fim de cozedura e programando o horário com os botões +/-. Com esta operação serão cancelados quaisquer programas configurados anteriormente e os contactos são desligados.

Funcionamento manual
Pressionando os botões 2 e 3, ao mesmo tempo, (será cancelado o símbolo de automático) iluminar-se-á o símbolo da panela. Qualquer programa configurado anteriormente será cancelado.

Funcionamento semi-automático com tempo de cozedura
Pressione o botão de tempo de cozedura e programe o tempo de cozedura desejado mediante os botões +/-. Desta maneira surgirão no mostrador os símbolos da panela e o A. O relé accionar-se-á imediatamente. Quando o fim do tempo de cozedura coincidir com a hora, o símbolo da panela e o relé desactivam-se.
Entra em acção o sinal acústico e o símbolo A começa a piscar.

Funcionamento semi-manual com hora de fim de cozedura
Pressione o botão de fim de cozedura e programe o tempo desejado utilizando as teclas +/-. Os símbolos da panela e A iluminam-se. O relé activa-se. Quando o fim do tempo de cozedura coincidir com a hora, o símbolo da panela e o relé desactivam-se. Entra em acção o sinal acústico e o símbolo A começa a piscar.

Funcionamento completamente automático
Pressione o botão de tempo de cozedura e programe o tempo de cozedura desejado mediante os botões +/-.
Aparece o símbolo A. O relé activa-se e aparece o símbolo da panela. Seleccionando a função de fim de cozedura, aparece a

IMPORTANT: The rating data plate is attached to the front of the oven.

Technical features:			
Dimensions: (appliance)	Height	cm	47,4
	Width	cm	89,4
	Depth	cm	54,5
Oven room:	Height	cm	32,5
	Width	cm	56
	Depth	cm	39,1
	Volume	dm^3	71
Power:	Fan oven (rear element)	W	2500
	Grill	W	2800
	Static oven (upper and lower elements)	W	2700
	Cooking fan motor	W	45
	Cooling fan motor	W	20
	Lamp (miniature Edison screw high temeprature 300 °C)	W	15
total absorbed power		W	2900
Voltage (50 Hz single phase)		V	230

This product meets the requirements of E.E.C. rules:
- 73/23 E.E.C. "regarding Low Tension"
-89/336 E.E.C. "regarding electromagnetic disturbances"
-89/109 E.E.C. "regarding materials in contact with food"

User's instructions

INSTALLATIONS
We recommend that installation, connection and preparation of the cabinet are carried out by a qualified technician accordingly with the instructions of this booklet and with the installation requirements or regulations in force in the user's Country.

CONTROLS PANEL
1. Thermostat knob
2. Symbols window
3. Thermostat indicator lamp
4. Functions selector knob
5. Power on indicator lamp
6. End of cooking timer

HOW TO USE YOUR OVEN
– Several parts are protected with a special anti-scratch film. REMOVE IT BEFORE USE.
– Before cooking in the first time we recommend that the oven should be operated at 200° C for 30 minutes to remove any manufacturing greases and odours.
– This oven is for domestic use only.
– Do not place items or pan directly on to the oven bottom.
– Foil should only be used to cover food and not oven shelves or part of the oven. When used improperly will obstruct the air circulation causing problems in cooking and/or harmful accidents.
– This oven is always used with CLOSED DOOR for all the cooking functions (Grill included)

Electric oven

Function selector knob (fig. 1)
With this knob you can select different heating function accordingly to your cooking needs.
Please refer to the following symbols for the oven functions:

O	Oven off.
☼	Oven lamp on.
▭	Upper (outer ring only) and lower heating elements and lamp on.
⊡	Upper (outer ring only) heating element and lamp on.
▭	Lower heating element and lamp on.
⌸	Grill, turnspit and lamp on
⌸	Grill, cooking fan, turnspit and lamp on
⊡	Upper (outer ring only) and lower heating elements, cooking fan and lamp on
⊡	Rear heating element, fan and lamp on
❄	Fan and lamp on (defrost)

Fig. 1

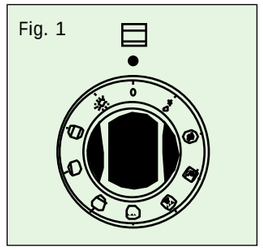
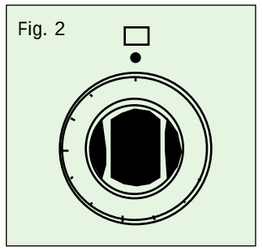


Fig. 2



TRADITIONAL BAKING
Turn the functions knob to the symbol ▭ and then turn the thermostat knob (fig. 2) to the required temperature. Preheating of the oven is recommended until the thermostat indicator light switches off, to show the selected temperature has been reached in the center of the oven. This function is recommended for the foods needing highest cooking temperatures or in earthenware pots. When you want to cook your food heating it from bottom ▭ turn the function knob to the symbol ⊡ and to the symbol when you want to heat the food from the top. With this cooking one tray only, centrally placed, has to be used. Wishing a more uniform warming of the oven turn the function knob to the symbol ⊡ favourable also when using more than one tray.

FORCED CONVECTION BAKING
Turn the function knob (fig. 1) to the symbol ⊡ , then turn the thermostat knob (fig. 2) to required temperature. With this function more than on tray may be used at the same time because hot air is forced by the fan around the food and between the trays and also the temperature to be selected for cooking is 10-15% lower than the corresponding value for traditional baking and the action of the hot air will do more uniformly dried and crust your food. When using one tray only the lower runner is suggested to be used in order to have easier check by the oven window without opening the door: in any case when you should open the door a safety device will switch off the fan and the heating element in order to save energy and avoid the whiff of air

DEAR HOUSE WIFE

Your oven will give your years of satisfactory service and pleasure when properly cared for and used. Producing an efficient oven that conserves energy requires a considerable investment of time, effort and money. Your oven is engineered to surpass all performance and safety requirements. However, safety is also YOUR responsability through proper use and care. With this in mind it is important that you road this booklet. Acquaint yourself with the features an follow the use and care suggestion carefully for complete satisfaction.
Be sure you know the correct model and serial number of your oven. The data plate is inside the oven door.

RECORD HERE FOR EASY REFERENCE

Model _____ Colour _____

Serial Number _____ Installation Date _____

Dealer's Name and Address _____

WARNING
Remember ovens get hot: some parts naturally become very hot, notably the glass oven door and the protective strip. KEEP CHILDREN AWAY FROM Oven AT ALL TIMES AND WARN THEM ABOUT THE DANGER.
When connecting or using appliances connected to a plug near your oven KEEP THE MAINS CABLE FAR FROM HOT SURFACES OF THE OVEN.

INDEX

TECHNICAL FEATURES ..... page 28
User's instructions ..... page 28
Controls panel and functions ..... page 28
Traditional baking ..... page 28
Forced convection baking ..... page 28
Using the grill ..... page 29
Using the timer / rotisserie ..... page 29
Cleaning and maintenance ..... page 30
Servicing Informations ..... page 31
Instructions to the installer ..... page 31
Electrical connection ..... page 31
preparation on the cabinet ..... page 31

hora de fim de cozedura mais próxima. Programe a hora de fim de cozedura desejada utilizando os botões +/-. O símbolo da panela volta a aparecer quando a hora coincidir com o tempo de início de cozedura calculado. No final do programa automático, o símbolo A começa a piscar. O sinal acústico entra em acção e o símbolo da panela e o relé desactivam-se.

Conta-minutos
Pressione o botão do conta-minutos e programe o tempo desejado com os botões +/-. Durante o funcionamento do conta-minutos, o símbolo da campainha ilumina-se. Decorrido o tempo programado, o sinal acústico entrará em acção.

Sinal acústico
O sinal acústico (0.5Hz) toca no fim do ciclo do conta-minutos ou de uma programação de cozedura, durante 7 minutos.
Para o silenciar, basta carregar num botão qualquer.

Início do programa e controlo
O programa definido tem início após a programação do tempo desejado. O tempo que falta pode ser controlado em qualquer altura, bastando, para isso, carregar no botão correspondente.

Erro de programação
Verifica-se um erro de programação se a hora indicada no relógio estiver compreendida entre a hora de início de cozedura calculada e de fim de cozedura. O erro será assinalado pelo sinal acústico e pelo símbolo A que ficará intermitente. O erro pode ser corrigido programando de novo o tempo de cozedura e a hora do fim de cozedura.

Anulação do programa
Pode-se cancelar uma programação seleccionando a função manual. Depois da execução de um programa definido, ele será cancelado automaticamente.

Cocção no forno multifuncional
Com este tipo de fornos é possível efectuar cocções tradicionais, por convexão e no grill; portanto, isto permite optimizar a cocção. Todos os tipos de cocção devem ser realizados tendo a porta do forno completamente fechada.

Cocção tradicional
O calor provém da parte superior e da parte inferior, motivo pelo qual é preferível utilizar a guia central. Se a cocção necessitar de mais calor na parte superior ou na parte inferior, há que utilizar, respectivamente, a guia superior ou a guia inferior. A cocção tradicional é aconselhável para todos és alimentos que necessitam de elevadas temperaturas de cocção ou de bastante tempo de cocção. Além disso, este sistema é aconselhável sempre e quando se usarem para a cocção recipientes de barro, de porcelana ou similares.

Cocção por convexão
O calor transmite-se aos alimentos por meio do ar pré-aquecido que se move de uma forma circular no interior do forno, graças a um ventilador colocado na parte traseira do mesmo. Desta forma, consegue-se rapidamente um calor uniforme em todo o interior do forno, facilitando assim a cocção simultânea de diferentes alimentos colocados a diversos níveis. Por meio deste tipo de cocção, a eliminação da humidade do ar e o ambiente mais seco impedem a transmissão e a mistura de cheiros e de sabores. A possibilidade de poder cozinhar em mais níveis, permite realizar simultaneamente diferentes pratos e permite utilizar até três grelhas para cozinhar biscoitos e para descongelar, ou para cozinhar alimentos para o seu consumo imediato. De qualquer modo, pode utilizar-se unicamente um nível do forno. Em tal caso, convém utilizar a guia inferior, na qual se pode observar melhor a cocção. Além disso, a cocção por convexão é particularmente conveniente para descongelar rapidamente, para esterilizar as conservas, os doces de fruta feitos em casa e, finalmente, para a secagem de cogumelos ou de fruta. Quando se abre a porta do forno, há um particular sistema de segurança que desliga o rotor e a resistência, permitindo assim poder inspeccionar ou manipular a comida que se está a cozinhar, sem o perigo de receber o ar quente na cara e evitando, ao mesmo tempo, a perda inútil de calor.

Conselhos para a cocção tradicional

Para a cocção de doces:
Os doces necessitam de uma temperatura moderada (em regra geral, entre 150 e 200º C.) e precisam de um aquecimento prévio do forno (à volta de 10 minutos). A porta do forno não deve ser aberta antes de que tenham decorrido, no mínimo, 3/4 do tempo de cocção. As massas batidas devem despegar-se da faca com dificuldade, visto que a excessiva fluidez prolongaria inutilmente o tempo de cocção.

Para a cocção de carnes e de peixes:
A carne que se cozinhar no forno deverá pesar, no mínimo, 1 Kg., a fim de evitar que seque demasiadamente. As carnes vermelhas muito tenras que devem estar bem cozinhadas na parte exterior e conservar todo o seu molho, necessitam, durante um breve período de tempo, de uma cocção a alta temperatura (200 - 250º C.). As carnes brancas, as aves e os peixes necessitam de uma cocção a baixa temperatura (150 - 175º C.). Os ingredientes do molho só se colocarão imediatamente na bandeja se o tempo de cocção for breve; no caso contrário, juntar-se-ão durante a última meia hora. O grau de cocção pode ser verificado ao espetar a carne com uma faca; se ela não ceder, é porque já se encontra cozinhada no seu ponto preciso. Para o rosbife, a carne cujo interior deve permanecer rosada, o tempo de cocção deverá ser breve. As carnes podem colocar-se num prato resistente à temperatura do forno ou directamente em cima da grelha, sob a qual se colocará a bandeja para recolher o molho. Quando a cocção tiver finalizado, torna-se aconselhável esperar, no mínimo, uns 15 minutos antes de cortar a carne, a fim de evitar que resseque. Antes de serem servidos, os pratos podem aquecer-se no forno, a uma temperatura mínima.

Cocção no grill ventilador
Consegue-se o funcionamento combinado do grill e do rotor. Este tipo de cocção permite que o calor penetre gradualmente no interior dos alimentos, até mesmo quando a superfície estiver exposta à acção directa do grill.

Apropriada para:
– Carnes de uma grande espessura.
– Aves.

Cocção no grill
O calor provém da parte superior.

Apropriada para:
– Carnes de uma pequena espessura.
– Tostas.

Conselhos para a cocção no grill
Quase todas as carnes podem ser cozinhadas no grill, à excepção de algumas carnes magras de caça e carnes enchidas. As carnes e os peixes que se cozinharem no grill devem ser ligeiramente untados com azeite e sempre colocados na grelha, a qual, por sua vez, será colocada na guia mais perto ou mais afastada do grill, conforme for a espessura da carne, a fim de assim poder evitar que a superfície fique queimada e que o interior permaneça cru. Ao verter um ou dois copos de água na bandeja, evita-se a formação de fumo devido às gotas de molho e de gordura.

Na cocção no grill, a bandeja deve sempre ser colocada na guia inferior.

Tempo de cocção
Os tempos de cocção podem variar de acordo com a natureza das comidas, da sua homogeneidade e do seu volume. É aconselhável vigiar a primeira cocção e verificar os resultados obtidos, a fim de que, ao confeccionar os mesmos pratos nas mesmas condições, se obtenham resultados similares. A título de indicação, apresentamos duas tabelas de cocção. A Tabela **I** informa sobre os tempos de cocção, as temperaturas e a posição dos alimentos no interior do forno, para os alimentos cozinhados por convexão; pelo contrário, a Tabela **II** proporciona a mesma informação para a cocção no grill.